6.058 Klopsy na turecký spôsob
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
hovädzie zadné			6,00	6,00	7,00	7,00	8,00	8,00
ryža			2,10	2,10	2,30	2,30	2,60	2,60
mlieko			0,60	0,60	0,70	0,70	0,80	0,80
vajcia			22	1,10	25	1,25	30	1,50
strúhanka			1,80	1,80	2,00	2,00	2,20	2,20
múka hladká			0,80	0,80	1,00	1,00	1,10	1,10
korenie mleté čierne			0,01	0,01	0,01	0,01	0,03	0,03
soľ			0,09	0,09	0,12	0,12	0,15	0,15
petržlenová vňať			0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,10
olej			2,60	2,60	3,00	3,00	3,50	3,50
hmotnosť porcie v g			120		140		160	

Receptúra

Výrobný postup

Hovädzie mäso umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme a pomelieme. Pridáme uvarenú, vychladnutú ryžu, 1/3 vajec, čierne mleté korenie, umytú, posekanú petržlenovú vňať, soľ a dôkladne premiešame. Zo zmesi formujeme guľky – klopsy, ktoré obalíme v preosiatej múke, vajciach rozšľahaných s mliekom a v strúhanke. Vypražíme v horúcom oleji do ružova.
Príloha: zemiaky na rôzne spôsoby, zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														
B	1991	478	17,29	28,7	15,9	36,9	1,2	31,4	2,0	0,041	0,1	0,1	1,3	0,8
C	2282	548	20,02	33,1	18,4	41,6	1,4	36,5	2,3	0,046	0,1	0,2	1,3	0,9
D	261	629	22,8	38,6	21,5	46,5	1,6	43,2	2,7	0,05	0,1	0,2	1,9	1,0

	9		4							6			